

Pierś pieczona



Autor: **Steve**

Przepisów: **510** Ocena: **5448**



5-6 os.



> 60 min



łatwe



tanie



Składniki:

- Marynata:
 - olej 5 łyżek
 - papryka mielona 1 łyżeczka
 - kucharek 1 łyżeczka
 - bazylija otarta Prymat 1 łyżeczka
 - krem balsamiczny o smaku figowym 1/2 łyżeczki
- pierś z kurczaka 5 sztuk
- Sos:
 - śmietana słodka 12% 6 łyżek
 - mąka ziemniaczana 1 łyżeczka

Sposób przygotowania:

- 1 Wszystkie składniki na marynatę dokładnie ze sobą połączyć. Umyte i osuszone piersi w całości zanurzamy w marynacie i odkładamy do lodówki na kilka godzin. Następnie mięso przekładamy do naczynia żaroodpornego i pieczemy w temp. 160 stopni przez ok. 50 min.



- 2 Upieczone mięso przekładamy na talerz. Sos zlać, dodać śmietanę połączyć z mąką, zagotować. Podawać z ulubionymi dodatkami. Smacznego!



Twoje notatki do przepisu: